CE



Bedienungsanleitung

Planeten Schlag-, Knet- und Rührmaschine T 5L



Instruction manual

Planetary mixer for whipping, kneading and mixing 5 TL



Mode d'emploi

Malaxeur planétaire 5 TL



Gebruiksaanwijzing

Planeetmenger voor kloppen, kneden en mengen 5 TL



101.926

Instrukcja obsługi

Miesiarka planetarna do ubijania, gniecenia i mieszania 5 TL



Návod k obsluze

Planetový šlehací, hnětací a míchací kuchyňský robot 5 TL

CZ

Upute za upotrebu

Planetarna miješalica za tući, mijesiti i miješati 5 TL



V1/0810



Conserver le mode d'emploi à portée de main avec le produit!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120



1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d´utilisation

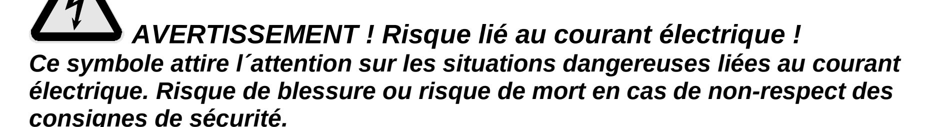
La présente notice d´utilisation décrit l´installation, la manipulation et la maintenance de l´appareil, elle sert de source d´informations et d´ouvrage de référence.
La connaissance et l´observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d´emploi sont la condition sine qua non d´une utilisation sûre et correcte de l´appareil.
En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l´utilisation de l´appareil.
La présente notice d´utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l´appareil afin que le personnel d´installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l´appareil sont indiquées dans la présente notice d´utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d´éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



AVERTISSEMENT !
Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !
Ce symbole attire l´attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION !
Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l´endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l´appareil.



REMARQUE !
Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d´assurer une utilisation efficace et sans défaut de l´appareil.

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d´utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.
Les traductions de la notice d´utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d´erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d´utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d´options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.



REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d´utilisation avant le début des opérations d´utilisation sur et avec l´appareil, en particulier avant sa mise en service. Le constructeur n´assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d´utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l´appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l´appareil. Nous nous réservons le droit d´apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d´auteur

La notice d´utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d´auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l´exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d´auteur et soumis à d´autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L´appareil correspond aux normes et directives actuelles de l´Union européenne.
Nous l´attestons dans la déclaration de conformité CE.
Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l´appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L´observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l´appareil.

2.1 Généralités

L´appareil est conçu d´après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d´utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d´utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d´éviter les erreurs et, par conséquent, d´assurer une utilisation sûre et à l´abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l´appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N´utiliser l´appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l´Union européenne valables au moment de la fabrication de l´appareil.

En cas d´usage commercial de l´appareil, l´exploitant s´engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l´état actuel de l´arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l´extérieur de l´Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d´exploitation de l´appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d´utilisation, il convient d´observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d´utilisation de l´appareil, ainsi que les dispositions de protection de l´environnement en vigueur.



ATTENTION !

- L’appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d’une personne responsable de leur sécurité ou qu’elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l’appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d’être sûr qu’ils ne s’amusent pas avec l’appareil.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l´appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d´utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l´appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d´utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N´utiliser l´appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l´appareil est garantie uniquement lors de l´utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

Le malaxeur planétaire est destiné **uniquement** à malaxer des pâtes à pain, et des pâtisseries sucrées, à mélanger des pâtes à gâteaux et des pâtisseries sucrées, à mixer des crèmes, de la chantilly et des oeufs.



ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l´appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil sont exclues.

L´exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage
3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l´intégralité et l´absence de dommages dus au transport dès réception du produit.

En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve. Noter l´étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l´appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l´appareil, lors d´un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l´appareil à notre service après-vente en cas d´éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l´appareil.



REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l´emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d´emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l´appareil et les accessoires sont complets. S´il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

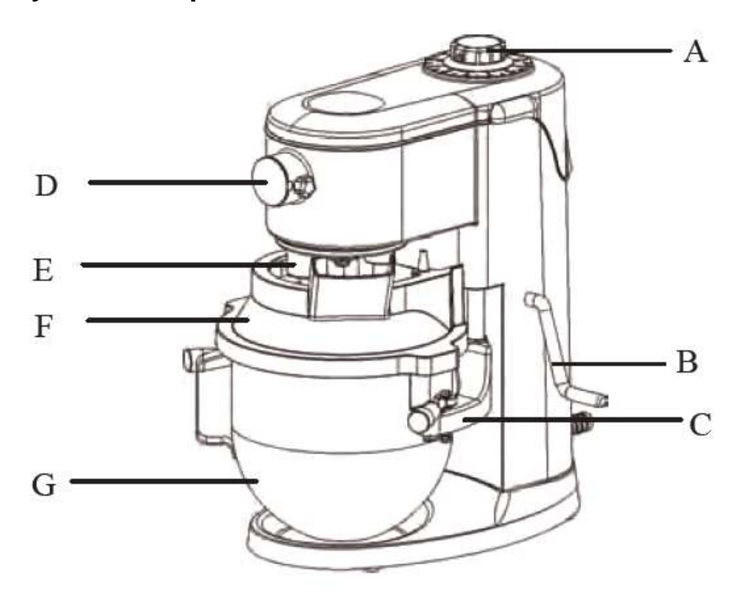
Garder les emballages fermés jusqu´à l´installation de l´appareil et en respectant les indications d´installation et de stockage apposées à l´extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l´extérieur.
- Les tenir à l´abri de l´humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l´état général de tous les éléments et de l´emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Caractéristiques techniques

4.1 Aperçu des composants



A	**ON/OFF** / Molette de réglage du niveau de vitesse
B	Levier de sécurité du pétrin
C	Support du pétrin
D	Fixation des accessoires
E	Support du fouet
F	Couvercle protecteur du pétrin
G	Pétrin

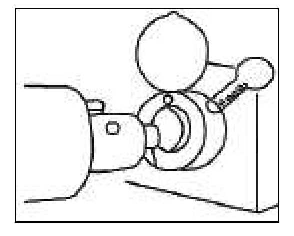
4.2 Indications techniques

Nom	Malaxeur planétaire 5 TL
No de l'article	**101.926**
Niveaux de vitesse:	10
Capacité du pétrin:	5 litres
Puissance électrique:	230 V ~ 50 Hz 750 W
Dimensions:	larg. 380 x prof. 310 x haut. 455 mm
Poids:	15,6 kg
Equipement:	1 pétrin et 1 fouet en CNS, 1 racleur et 1 crochet malaxeur en fonte d'aluminium, 1 racleur pour pâte en polyéthylène

Sous réserve de modifications !

Accessoires optionnels (non fournis dans l'ensemble)

Les accessoires courants Kitchen Aid Bartscher peuvent être également employés avec cet appareil (voir catalogue actuel Bartscher ou sur le site internet www.bartscher.de).



- Eteindre le malaxeur avant le montage des accessoires.
- Le support de montage des accessoires se trouve à l'avant de l'appareil.
- Afin d'atteindre le support, retirer le bouchon noir en dévissant la vis de fixation.
- Monter l'accessoire et revisser la vis de fixation.



ATTENTION!

L'équipement optionnel est destiné aux travaux de cuisine légers et non à un usage industriel. Procéder conformément aux indications du mode d'emploi des équipements optionnels!

5. Installation et utilisation
5.1 Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

- Veiller à ce que le cordon n´entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d´une table ou d´un comptoir.
- Ne pas utiliser l´appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N´utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l´utilisateur ou endommager l´appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas bouger ou pencher l'appareil pendant le fonctionnement.
- Si l'appareil est allumé, tenir tout objet dur éloigné du pétrin et des fouets.



AVERTISSEMENT! Risques de blessures!

Garder les mains, les cheveux ou les vêtements ou tout autre ustensile de cuisine éloignés du pétrin ou des fouets si l'appareil est allumé, afin d'éviter les blessures ou d'endommager l'appareil.

- Ne pas laisser l'appareil allumé sans surveillance.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L´appareil peut causer des blessures en cas d´installation non conforme.

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l´appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l´appareil uniquement lorsqu´il y a conformité!

Respecter les consignes de sécurité !



Dispositifs de sécurité

- Pour protéger l’utilisateur, **la molette de réglage du niveau de vitesse** doit être placée en position **„OFF“** avant le montage du pétrin, du couvercle de protection, des fouets ou de tout autre équipement.
- De plus, l’appareil est équipé **d’un couvercle de protection du pétrin** bloquée électriquement, afin d’assurer le fonctionnement de l’appareil uniquement lorsque le couvercle est en place et que le pétrin est en position haute.
- Comme sécurité supplémentaire, l’appareil possède **un système de sécurité en cas de coupure d’électricité.** Ce système oblige l’utilisateur à rallumer l’appareil en tournant la molette **ON/OFF** en cas de panne d’électricité. Cela empêche un démarrage soudain de l’appareil en cas de rétablissement du courant.
- En cas de surcharge de l’appareil, **la protection contre la surchauffe** s’active automatiquement. Dans ce cas, placer la molette de réglage du niveau de vitesse en position **„OFF“** et diminuer la quantité de pâte traitée.
- Après 10 - 15 minutes, rallumer l’appareil à l’aide de la molette de réglage du niveau de vitesse (tourner dans la position désirée de **1 à 10**).
- Si l’appareil s’arrête de nouveau, diminuer la quantité de pâte traitée.
- Si cette situation se produit lorsqu’une faible quantité de pâte se trouve dans l’appareil, contacter le réparateur le plus proche afin d’obtenir plus d’informations.

AVERTISSEMENT! Risques de blessures avec les éléments mobiles!
Les fouets et les malaxeurs doivent toujours être montés ou démontés lorsque l’appareil est éteint. Lorsque l’appareil est éteint, le moteur tourne encore quelques instants.

Si les fouets et les malaxeurs sont montés ou démontés lorsque l’appareil est allumé, cela peut provoquer des blessures aux doigts et aux mains.

Placer la molette de réglage du niveau de vitesse en position „OFF“avant de monter ou de démonter les fouets et débrancher l’appareil de la prise de courant (retirer la fiche!).

5.2 Installation et branchement

- Déballer l'appareil et retirer tout le matériau d'emballage.
- Placer l’appareil sur une surface plane et sûre qui supportera le poids de l’appareil (min. 25 kg).
- Ne placez **jamais** l’appareil sur une surface inflammable (comme par ex. : une nappe, un tapis, etc.).
- Ne pas installer l’appareil à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d’autres sources de chaleur.

- Laisser un espace libre suffisant autour de l’appareil afin de monter ou de démonter les fouets ou le pétrin.
- **Ne jamais** boucher les fentes d’aération à l’arrière de l’appareil car cela peut provoquer une surchauffe de l’appareil.
- Chaque câble électrique de la prise doit être protégé à au moins 16A. Ne brancher l’appareil que directement à une prise au mur ; n’utiliser aucun répartisseur ni aucune prise multiple.
- Placer l'appareil de manière à avoir un accès facile à la prise de courant afin de pouvoir le débrancher rapidement en cas de nécessité.

5.3 Utilisation

Avant la première utilisation

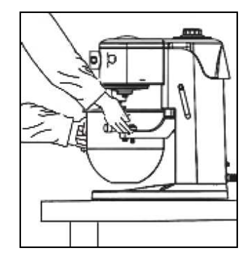
- Avant la première utilisation de l’appareil, bien nettoyer le pétrin, le couvercle de protection et les fouets (fouet, crochet, racleur et batteur plat) à l’eau chaude et avec un produit de nettoyage délicat.
- Bien les rincer à l’eau claire et bien les sécher ensuite.
- Avant de battre des blancs d’oeufs ou des oeufs entiers, répéter à nouveau tout le processus de nettoyage.

Fixation du pétrin

Le levier du pétrin doit être en position basse et **la molette de réglage du niveau de vitesse** en position **„OFF“**.

Placer le fouet désiré dans le pétrin et placer le pétrin dans son support.

Il y a trois points de fixation du pétrin:



a) La goupille de verrouillage (goujon) à l’arrière du pétrin, à placer dans l’orifice correspondant dans le support du pétrin;

b) Les deux goujons sur le support du pétrin doivent s’enclencher;

c) Verrouiller le levier de sécurité à gauche et à droite.

 ***ATTENTION!***

Avant de verrouiller le levier, vérifier si le pétrin a été fixé correctement!

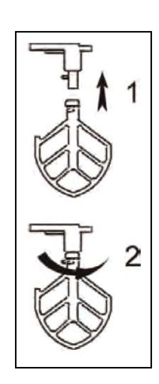
Choix du type de malaxeur

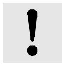
Le batteur plat, le crochet malaxeur et le fouet sont destinés uniquement aux tâches citées dans le tableau. Ne pas utiliser le batteur plat pour les pâtes dures, n’utiliser le fouet que pour mélanger ou battre des crèmes ou des pâtes légères.

	Crochet malaxeur:	Pour les pâtes dures comme la pâte à pain p.ex.
	Batteur plat:	Essentiellement pour les pâtes légères, les farces ou pour les légumes broyés.
	Fouet pour battre en neige:	Conviennent le mieux aux mélanges légers comme p.ex. la chantilly, la mayonnaise, les blancs d’oeufs, la pâte à crêpes et les soufflés.

Fixation des fouets et malaxeurs

Placer l’élément de fixation de l’accessoire choisi dans le support et le faire pivoter dans le sens horaire jusqu’à son enclenchement.



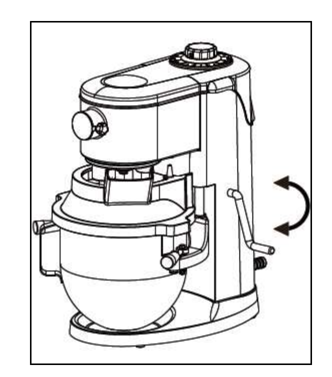


ATTENTION!

Vérifier si le fouet est correctement fixé dans son support.

Afin de retirer le fouet de son support, l’appuyer légèrement en direction du support et le tourner dans le sens anti-horaire.

Système de relevage du pétrin et couvercle de protection du pétrin

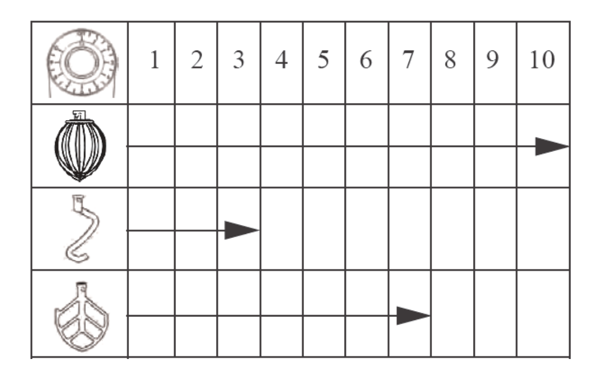


- Le système de relevage du pétrin se trouve à droite de l’appareil. Le faire pivoter à 180°, dans le sens a nti-horaire afin de relever le support du pétrin. Pour libérer le support du pétrin, faire pivoter le levier à 180° dans le sens horaire.
- Le support et le couvercle de protection du pétrin sont raccordés par un circuit électrique. Cela permet un fonctionnement de l’appareil uniquement lorsque le support est en position haute.
- De plus, le couvercle de protection du pétrin doit être fixé correctement : les goujons latéraux doivent être enclenchés dans les orifices se trouvant sur le pétrin.
- Lorsque le pétrin est soulevé par le système de relevage et que les goujons sont verrouillés, l’appareil se met en marche. Cela assure une sécurité de travail permanente à l’utilisateur.

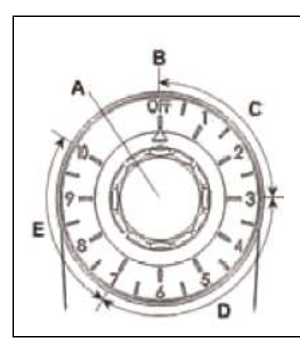
Choix du niveau de vitesse

- L’appareil possède 10 niveaux de vitesse. La molette de réglage se trouve sur le haut de l’appareil.
- Le choix de la vitesse dépend essentiellement de la quantité et de la consistance de la pâte.
- Il est conseillé de commencer à mélanger la pâte au niveau de vitesse le plus bas et d’augmenter progressivement la vitesse jusqu’à atteindre la vitesse désirée.

Niveau de vitesse conseillé selon le malaxeur choisi



ON / OFF / Molette de réglage du niveau de vitesse



A – molette de réglage du niveau de vitesse

B – Position 0: OFF

C – Position 1-3: vitesse de rotation faible (pour le crochet malaxeur)

D – Position 3-7: vitesse de rotation moyenne (batteur plat)

E – Position 7-10: vitesse de rotation élevée (fouet pour battre en neige)

Rendement (quantité)

Le tableau suivant présente les quantités d'ingrédients conseillées (poids des mélanges) à mélanger ou à mixer.

L'appareil peut éventuellement traiter une plus grande quantité de pâte, mais cela peut provoquer une surcharge ou une surchauffe et impliquer son usure prématurée ou des pannes. Les surchauffes peuvent être provoquées également par un temps de mélange/ de mixage trop long et de ce fait les résultats du travail de l'appareil peuvent être jugés insuffisants.

Si le moteur de l'appareil fonctionne avec difficulté, éteindre l'appareil et diminuer immédiatement la quantité de pâte se trouvant dans le pétrin.

Produit	**Mélange normal max.**	**Type de fouet - malaxeur**	**Batteur plat**	**Crochet malaxeur**
Meringue / petits gâteaux en guimauve	10 blancs		*	*
Pâte à biscuit	12 blancs	*	*	
Chantilly	1,0 litre	*		
Mousse au chocolat	500 g de poudre	*		
Pâte à crêpes	1,5 litre de lait	*		
Pâte à beignets	600 g de farine		*	*
Pâte brisée	750 g de farine		*	
Petits gâteaux sucrés	750 g de farine	*	*	
Pâte feuilletée	750 g de farine			*
Petits pains sucrés / pâte à la levure	750 g de farine			*
Pâte à pain légère (40% d'humidité)	400 g de farine			*

Produit	Mélange normal max.	Type de fouet - malaxeur	Batteur plat	Crochet malaxeur
Pâte à pain (50% d'humidité)	500 g de farine			*
Pâte à pain lourde (60% d'humidité)	750 g de farine			*
Pâte à pizza	400 g de farine			*
1 kg de farce				*
1 kg de viande hachée				*
1 kg de pâte				*

4. Poids du mélange prêt à être traité, si pas d'autre information.
5. Contenu d'eau, p.ex 250g de farine / 125 ml d'eau = 50% d'humidité.
6. En cas d'utilisation d'une farine à haute teneur en glutène, diminuer la quantité de pâte de 25%.

Ajout d'ingrédients

- Après avoir fixé le fouet désiré, verser les ingrédients de la pâte dans le pétrin.
- Fixer le couvercle de protection au pétrin, soulever le support du pétrin à l'aide du levier et choisir le niveau de vitesse approprié.

AVERTISSEMENT! Risques de blessures avec les éléments mobiles!

Ne jamais mettre les mains dans le pétrin durant le fonctionnement de l'appareil. Cela peut entraîner de graves blessures, des fractures ou un écrasement des doigts ou des mains.

Afin d'éviter les blessures, débrancher le malaxeur de la source d'électricité (retirer la fiche de la prise!) et seulement verser ensuite les ingrédients ou retirer la pâte du pétrin.

- Durant le fonctionnement de l'appareil, il n'est possible d'ajouter des ingrédients que par l'orifice de remplissage se trouvant sur le côté droit du couvercle de protection du pétrin.

Veiller à:

- Rester prudent et attentif durant l'ajout d'ingrédients en sachets. Abaisser alors le pétrin.
- En saupoudrant de la farine, insérer l'ouverture du paquet le plus profondément possible dans le pétrin afin d'éviter la formation trop importante de poussière de farine.
- En saupoudrant de la farine, utiliser d'autres protections afin d'éviter d'en renverser.

6. Nettoyage et maintenance
6.1 Consignes de sécurité

- o Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l´appareil.
- o Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- o Ne **jamais** plonger l´appareil, le cordon et la ficher dans l´eau ou autres liquides.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- o Bien nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- o Nettoyer le boîtier de l'appareil à l'aide d'une lavette humide.
- o Ne pas oublier de nettoyer la partie arrière de l'appareil.
- o Nettoyer le pétrin à l'aide d'un produit de nettoyage délicat.
- o Veiller à ne pas laisser se former de dépôts de pâte, etc. sur les goujons du pétrin ou dans leur entourage direct. Dans le cas contraire, la fixation correcte du pétrin sera impossible.
- o Toujours retirer les fouets pour les nettoyer. Nettoyer le support pour les fouets et l'emplacement de leur fixation à l'eau chaude et avec un supplément de produit pour la vaisselle. Bien les rincer et les sécher ensuite.
- o **Ne jamais** nettoyer les fouets au lave-vaisselle. Les produits utilisés dans ces machines peuvent endommager la surface des fouets.
- o N'utiliser qu'un chiffon doux et ne **jamais** utiliser une sorte de chiffon ou d'éponge gros sous risque de rayer le métal.
- o Après le nettoyage, utilisez un chiffon doux et sec pour sécher et polir la surface.
- o Avant d'utiliser à nouveau l'appareil, vérifier s'il a été correctement nettoyé et séché.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- o Vérifier de temps en temps l´absence d´endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l´appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le sernice après-vente ou par un électricien qualifié, afin d’éviter les risques.
- o En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- o Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d´origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l´appareil !**

7. Anomalies de fonctionnement

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Pas de tension.	• La fiche n'est pas insérée dans la prise • Le câble d'alimentation est endommagé • Le micro-interrupteur est endommagé	• Brancher l'appareil à une prise de courant • Contacter un revendeur • Contacter un revendeur
L'appareil ne fonctionne pas.	• Le couvercle du pétrin n'est pas fixé correctement, le support du pétrin n'a pas été soulevé ou le levier de sécurité n'a pas été verrouillé. • Le niveau de vitesse n'a pas été réglé	• Fixer correctement le couvercle du pétrin, soulever le support et verrouiller le levier de sécurité à gauche et à droite • Régler le niveau de puissance
L'appareil fonctionne bruyamment.	• Le pétrin et le fouet n'ont pas été correctement fixés • La surface de travail n'est pas plane • Roulement usé • Engrenage endommagé ou usé	• Vérifier si le pétrin et le fouet sont correctement fixés • Placer l'appareil sur une surface de travail plane • Contacter un revendeur • Contacter un revendeur
L'appareil s'échauffe.	• Surchauffe du moteur	• Vérifier la quantité de pâte et la vitesse • Vérifier la tension électrique

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil perd de la puissance.	• Le pétrin est trop rumpli • L'engrenage est endommagé ou usé - changer la courroie • Le support du fouet est endommagé	• Diminuer la quantité d'ingrédients • Contacter un revendeur • Contacter un revendeur
Apparition d'huile sur l'engrenage planétaire.	• Joint usé - changer le joint	• Contacter un revendeur

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l´élimination de l´appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.

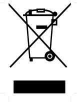


AVERTISSEMENT !

Afin d´exclure l´abus et les risques encourus, rendre l´appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l´appareil de l´alimentation secteur et retirer le câble d´alimentation de l´appareil.



REMARQUE !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120